



Niepoort 'Vertente Tinto 2004

O Vertente 2004 é mais um passo na afirmação desta marca Niepoort. Depois de 2003 nos ter brindado com um Vertente muito apelativo e com grande complexidade, 2004 continua no caminho da elegância e complexidade casando a fruta e concentração dos vinhos do Douro com a frescura e elegância dos vinhos Niepoort. Proveniente dos vinhedos da Quinta de Nápoles com cerca de 20 anos e de vinhas velhas próximas do Pinhão, o Vertente 2004 é um vinho profundo e intenso que apetece beber.

Notas de Prova

Cor rubi carregada com notas de frutos vermelhos, especiados aromas de pimenta preta e verde, mineral com ligeiro fumado proveniente do estágio em barrica. Na boca mostra-se muito apelativo, com fruta evidente, grande frescura, taninos suaves com final persistente. Um vinho que se bebe com muito prazer já ou durante os próximos anos.

Vinificação

O ano de 2004 foi bastante quente e seco, no entanto os vinhos que originou mostram-se muito equilibrados, isto deve-se à chuva que ocorreu em meados de agosto que permitiu uma maturação mais equilibrada.

A vindima decorreu durante o mês de Setembro para pequenas caixas de 20 kg, após uma selecção na vinha foi efectuada uma segunda selecção na mesa de escolha. 80% do vinho fermentou em lagares de inox com sistema de pisa automático e os restantes 20% em cuba inox. O vinho estagiou durante 15 meses em barricas de carvalho francês onde ocorreu a fermentação malolática.

Informações Técnicas

Produto . Vertente Tinto 2004
Produtor . Niepoort (Vinhos) S.A.
Região . Douro
Ano . 2004
Tipo de Solo . Xisto
Vinhas . Nápoles e Vale Pinhão
Idade das Cepas . 16-70 anos
Castas . Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Amarela, Touriga Nacional e outras

Densidade por HA . 4500
Condição das Vinhas . Guyot e royat
Altura do Mar . 300 m
Vindima . Setembro
Forma de Vindima . Manual
Malolática . Barricas
Fermentação . Cubas em inox
Engarrafado . Maio de 2006

Estágio . 12 meses em barricas (228 L)
Extracto Seco . 32,9 g/dm³
Álcool . 13,63 % vol
Acidez Total . 3,49 g/dm³ Ác. Tartárico
Acidez Volátil . 0,56 g/dm³ Ác. Acético
pH . 3,62
SO₂ Livre de Enchimento . 28 mg/dm³
Produção . 18.600 Garrafas

Sugestões à refeição:

Rosbife
Arroz de pato
Receitas de Bacalhau
Magré de canard



Sugestões vegetariananas:

Camembert
Sainte Albré
Brie

